



**CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA
DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DAL 1 SETTEMBRE 2020 AL 31 AGOSTO 2024**

Art. 1

Oggetto della fornitura

Il presente capitolato disciplina il contratto per la fornitura di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale (D.M. 25/7/2011) per il Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Rignano sull'Arno per il periodo 1 settembre 2020 / 31 agosto 2024.

In conformità a quanto stabilito dall'art. 34 d.lgs. 50/2016 in materia di Green Public Procurement, le forniture dovranno rispondere ai criteri ambientali minimi (c.a.m.) di cui all'Allegato 1 al Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, con particolare riferimento a quanto previsto al comma 6.3 "Specifiche Tecniche" per la fornitura di derrate alimentari.

Le forniture saranno suddivise in lotti, affidati singolarmente come meglio descritto nell'allegato B) al progetto di servizio "INDICAZIONI GENERALI SULLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO", ed individuati per le diverse tipologie di prodotto come alla seguente tabella:

Num. Lotto	Descrizione lotto	CIG
1	CARNI 5R IGP - SALUMI - CARNI AVICOLE E UOVA ANCHE BIOLOGICI	8287032325
2	LATTE E LATTICINI ANCHE BIOLOGICI	828718623B
3	FRUTTA, VERDURA, LEGUMI ANCHE BIOLOGICI	8287198C1F
4	GENERI VARI ANCHE BIOLOGICI	8287204116
5	SURGELATI ANCHE BIOLOGICI	82872127AE
6	PANE E DOLCI ANCHE BIOLOGICI	8287219D73

Art. 2

Durata del contratto

I contratti avranno durata di quattro anni con decorrenza 1 settembre 2020 e termine 31 agosto 2024.

Art. 3

Consegne

Le consegne dovranno essere effettuate nei giorni e orari concordati con il Capo Cucina e nelle quantità e qualità dallo stesso ordinate. Il fornitore o suo vettore con riferimento ai mezzi di trasporto utilizzati dovrà attenersi alle indicazioni dell'allegato 1 al D.M. 25/7/2011 comma 6.3.3 "Trasporti". La consegna, salvo diverse indicazioni, di norma dovrà avvenire dalle ore 7:00 alle ore 8:00 del mattino presso il Centro Cottura Comunale in Via della Pieve, Rignano sull'Arno. Il fornitore deve effettuare la consegna, a proprio rischio, assumendo a proprio carico tutte le spese di ogni natura (porto, imballo, conferimento nei locali indicati all'atto della consegna ecc.). Nel caso in cui il fornitore fosse impossibilitato alla consegna anche di uno solo dei prodotti aggiudicati, ancorché per limitati periodi temporali, è tenuto a darne immediata comunicazione all'amministrazione. I controlli delle quantità ordinate e la



conformità contrattuale delle merci consegnate nonchè Il giudizio sull'accettabilità della fornitura è demandato al personale preposto al controllo. L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti della merce consegnata, non rilevati all'atto della consegna.

Non si accettano condizioni di fornitura che prevedano un minimo fatturabile. Pertanto, la ditta appaltatrice è tenuta a consegnare il materiale ordinato, qualunque sia l'importo degli ordinativi, a pena di decadenza dall'aggiudicazione e fatta salva ogni azione a tutela degli eventuali danni subiti.

Art. 4

Direttore dell'esecuzione del contratto

L'amministrazione prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un Direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto è individuato nella Responsabile dei Servizi alla Persona e al Cittadino Barbara Barchielli.

Art. 5

Avvio dell'esecuzione del contratto

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 6

Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal Direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il Direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del Direttore dell'esecuzione.

Art. 7

Variazioni entro il 20%

L'entità della fornitura, indicata negli avvisi di gara e nelle richieste di offerta, ha per l'ente valore indicativo.

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Per tutte le altre ipotesi di modifica del contratto, si fa riferimento all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 8

La sospensione dell'esecuzione del contratto.

Il verbale di sospensione

Il Direttore dell'esecuzione ordina la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni del contratto qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione.

Di tale sospensione verranno fornite le ragioni.



La sospensione della prestazione, potrà essere ordinata:

- a) per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica;
- b) in tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che l'appalto proceda utilmente a regola d'arte.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, compila apposito verbale di sospensione.

Non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, il Direttore dell'esecuzione redige i verbali di ripresa dell'esecuzione del contratto.

Nel verbale di ripresa il direttore indica il nuovo termine di conclusione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti.

In ogni caso si applicano le disposizioni di cui all'art. 107 del Codice dei contratti.

Art. 9

Verifica di conformità

L'appalto è soggetto a verifica di conformità, per appurare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali.

Ove previsto, saranno inoltre attuate le verifiche di cui alle indicazioni dell'allegato 1 al D.M. 25/7/2011 comma 6.3.1 "Produzione degli alimenti e delle bevande".

Art. 10

Penalità

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente capitolato e per ogni caso di carente, tardiva o incompleta esecuzione della fornitura, la stazione appaltante, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare alla Ditta appaltatrice delle penali, variabili a seconda della gravità del caso, calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e comunque non superiori, complessivamente, al 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale. L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

Il Direttore dell'esecuzione, individua l'applicazione delle suddette penali specificandone l'importo.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempimento avverso la quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione stessa.

Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente la fornitura alla Ditta appaltatrice e di affidarla anche provvisoriamente ad altra Ditta, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva.

Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro 15 (quindici) giorni dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione di applicazione. Decorso tale termine la stazione appaltante si rivarrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la Ditta è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

Art. 11

Risoluzione del contratto

Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempimento agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal Direttore dell'esecuzione o dal responsabile del procedimento a



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni. Decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente Capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione della fornitura appaltata;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- interruzione totale della fornitura verificatasi, senza giustificati motivi, per 5 giorni anche non consecutivi nel corso di un anno di durata del contratto;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- cessione del contratto, al di fuori delle ipotesi previste;
- utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità della fornitura, l'amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'aggiudicatario, il regolare funzionamento della stessa. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Per tutte le altre ipotesi di risoluzione del contratto, si fa riferimento all'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 12 Recesso

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88 comma 4-ter e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento previo il pagamento delle prestazioni relative alle forniture eseguite nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo delle forniture non eseguite. Si applica l'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 13 Caratteristiche merceologiche delle forniture

Oltre che ai criteri ambientali minimi (c.a.m.) di cui all'Allegato 1 al Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, con riferimento a quanto previsto al comma 6.3 "Specifiche Tecniche", le derrate fornite dovranno rispettare le caratteristiche merceologiche così come descritte nell'allegato A) al presente capitolato "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI"

Art. 14 Pagamento delle fatture

Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro trenta (30) giorni decorrenti dalla verifica di conformità della fornitura medesima.



L'accertamento di conformità deve concludersi entro 30 giorni dalla consegna del bene o dalla esecuzione della fornitura.

Le fatture elettroniche devono essere trasmesse tramite piattaforma SDI, al seguente codice univoco ufficio: UFYUKT.

Il pagamento avverrà previo accertamento della regolarità previdenziale della Ditta.

I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario o postale su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva acceso presso Banche o Poste Italiane S.p.A.. A questo proposito, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

L'appaltatore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto.

Il codice C.I.G. relativo alla fornitura affidata dovrà essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse dal fornitore in relazione al presente appalto.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Art. 15

Intervenuta disponibilità di convenzioni Consip

In conformità a quanto disposto dall'art. 1, comma 7 del d.l. 95/2012, convertito in l. 135/2012, la stazione appaltante si riserva di recedere in qualsiasi tempo dal contratto qualora l'impresa affidataria del contratto non sia disposta ad una revisione del prezzo d'appalto, allineandolo con quanto previsto da nuove convenzioni Consip rese disponibili durante lo svolgimento del rapporto contrattuale.

L'amministrazione eserciterà il diritto di recesso solo dopo aver inviato preventiva comunicazione, e fissando un preavviso non inferiore ai 15 giorni.

In caso di recesso l'amministrazione provvederà a corrispondere all'Appaltatore il corrispettivo per le prestazioni già eseguite ed il 10% di quelle ancora da eseguire.

Art. 16

Revisione dei prezzi delle forniture

La revisione prezzi non potrà operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata tra le parti a seguito di apposita e adeguata istruttoria del responsabile del procedimento e del Direttore dell'esecuzione.

Si specifica che la revisione deve essere richiesta su iniziativa dell'appaltatore e dovrà essere corredata dagli elementi giustificativi. Decorrerà dalla data di ricevimento della richiesta, rimanendo quest'ultima priva di effetto retroattivo.

Per il calcolo degli aggiornamenti del prezzo, qualora non siano definiti i cd. costi standard come previsto all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, potranno essere utilizzati gli strumenti orientativi ritenuti più idonei, tra i quali rientrano gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero imposti da norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi generali emanati dal governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle PP.AA.

Art. 17

Proroga contrattuale tecnica

L'eventuale proroga, per un massimo di 6 mesi, sarà limitata al caso in cui risulti necessaria per la conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.



Art. 18

Garanzia definitiva

La ditta aggiudicataria, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali prima della stipula del relativo contratto dovrà prestare una garanzia il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 103 del d.lgs. 50/2016.

La garanzia dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria, polizza assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari, nel rispetto di quanto disposto dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 19

Svincolo della garanzia definitiva

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito. L'ammontare residuo del 20% è svincolato a conclusione del contratto, previo accertamento degli adempimenti, sulla base del certificato di verifica di conformità.

Art. 20

Spese contrattuali

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

Art. 21

Divieto di cessione del contratto.

Subappalto

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

Il subappalto è ammesso a condizione che la ditta concorrente indichi in offerta le parti dell'appalto che intende eventualmente subappaltare a terzi, nel limite del 40% dell'importo complessivo del contratto e secondo le modalità e condizioni previste dall'art. 105 del d.lgs. 50/2016.

Art. 22

Norma di rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici.

Art. 23

Foro competente

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare espressamente il proprio domicilio. Le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto saranno definite mediante il ricorso agli accordi bonari di cui all'art. 206 del d.lgs. 50/2016. Qualora la controversia debba essere definita dal giudice, sarà competente il Tribunale di Firenze.



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

Art. 24
Privacy

Facendo riferimento all'art. 13 REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è il Comune di Rignano sull'Arno ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec comune.rignano@postacert.toscana.it tel. 055834781, mail info@comunerignano.it, fax 0558348787;
- b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer ([RPD-DPO](#)) è il. Dott. Stefano Rerenzi ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec comune.rignano@postacert.toscana.it tel. 0558347806, mail s.terenzi@comunerignano.it, fax 0558348787;
- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Rignano sull'Arno implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n. 11, cap. 00187, Roma - Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del REGOLAMENTO (UE) 2016/679.

Allegati:

A) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI



ALLEGATO A)

CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DAL 1 SETTEMBRE 2020 AL 31 AGOSTO 2024

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Il fornitore deve rendere disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'eventuale elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad. es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni della fornitura (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, distribuzione e trasporto);
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla normativa;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- Ove non diversamente indicato, si intendono prodotti da provenienti da agricoltura o allevamento convenzionali con predilezione per produttori e prodotti locali e regionali;
- durata del prodotto alimentare fresco al momento della consegna il più possibile ampia in modo da garantire un consumo largamente anticipato rispetto la data di scadenza indicata sulla confezione. In ogni caso la effettiva conservabilità dei prodotti freschi di volta in volta indicata sulla confezione, al momento della consegna in cucina, dovrà garantire il superamento di almeno 1,5 volte il lasso di tempo previsto tra una fornitura e la successiva;
- Imballaggi rispondenti alle indicazioni dell'allegato 1 al D.M. 25/7/2011 comma 6.3.2 "Imballaggi", integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc. In caso di fornitura di imballaggi non integri è prevista la resa del prodotto (quando possibile immediata, ma eventualmente anche differita) e la sostituzione rapida delle confezioni non idonee;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- pieno rispetto dei caratteri organolettici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- utilizzo di mezzi di trasporto rispondenti alle indicazioni dell'allegato 1 al D.M. 25/7/2011 comma 6.3.3 "Trasporti", igienicamente e tecnologicamente idonei e in



perfetto stato di manutenzione;

- è formalmente esclusa la fornitura di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi vegetali o animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica, ovvero divieto dell'utilizzo di OGM;
- fornitura di prodotti da destinare alle diete speciali il più possibile simili a quelli previsti dal capitolato per i soggetti sani, ma privati del o degli ingredienti che potrebbero renderli non idonei al consumo per i soggetti con patologia o intolleranza certificata.

Qualità delle derrate. L'A.C., che ha come obiettivo il continuo miglioramento della qualità del servizio di ristorazione, ritiene che tra le caratteristiche peculiari vi sia l'estensione dell'uso dei prodotti biologici, di prodotti tipici locali e a marchio di qualità e l'uso delle materie prime definite "locali", a "km 0" e da filiera corta, in quanto fattori di sostenibilità ambientale e di tutela della biodiversità.

Irreperibilità di prodotto biologico. In caso di irreperibilità momentanea di prodotti biologici sul mercato dovrà essere prevista la loro sostituzione rispettando le priorità di seguito indicate:

- sostituzione con altro prodotto biologico che presenti caratteristiche d'uso analoghe;
- sostituzione di un prodotto biologico mancante con la stessa referenza di prodotto, ma proveniente da aziende in conversione;
- sostituzione con la stessa referenza di prodotto biologico ma surgelato;
- sostituzione con la stessa referenza di prodotto, ma da agricoltura convenzionale.

Qualora si debba ricorrere all'uso di prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale, in luogo dei prodotti biologici previsti dal capitolato, il fornitore dovrà darne comunicazione scritta all'A.C. (via mail o via fax) preventivamente, o al massimo entro 48 ore dalla consegna alle scuole.

La sostituzione continuata dei prodotti biologici sarà possibile solo in caso di irreperibilità continuativa delle referenze, previa richiesta formale accompagnata da dichiarazione del produttore o fornitore e da relativa scheda tecnica del nuovo prodotto.

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le etichette devono avere il più possibile indicazioni esaurienti e termine di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone.

DESCRIZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PANE

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero di tipo '0' e dovrà presentare tutte le caratteristiche richieste dalla scheda identificativa del prodotto così come definita dalla Deliberazione della Giunta Regionale Toscana n. 551 del 29/05/2000 che approva l'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI REGIONE TOSCANA a norma del



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

D.Lgs. n° 173/98 - Art. 8 e del Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99. Il pane dovrà essere fresco, e cioè consegnato non oltre sei ore dalla sfornatura, ma dovrà essere completamente raffreddato al momento della consegna. Dovrà essere di prima cottura e fornito nelle quantità e nei tipi di volta in volta ordinati. Inoltre dovrà essere confezionato in filoni da Kg.1 circa, che devono essere affettati nella misura di 25 fette circa, ed ogni filone essere contenuto in apposita confezione, in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti. Il trasporto del pane deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento (art. 26 L. 4/7/67 n. 580).

BASI PER PIZZA

Basi appositamente confezionate come da normativa vigente, di norma ottenute con gli stessi ingredienti del pane. Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea.

FARINA BIANCA

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Deve essere di tipo "0" e/o "00". Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dall'art. 7 della Legge 580/1967.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

La farina deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla Legge.

PASTA

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

1. essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
2. essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti;
3. se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva devono essere in confezioni originali

Le confezioni devono essere intatte e pulite ed etichettate ai sensi di Legge.



Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

Si precisa inoltre che:

- le caratteristiche organolettiche devono essere le seguenti: aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione delle dita con frattura traslucida e vitrea all'atto della rottura, buona resistenza alla cottura, dopo la quale dovrà presentarsi integra ed al "dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel fondo;
- la pasta deve avere inoltre buon sapore ed odore ed assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati. Non deve avere odore o sapore di rancido, di muffa o in ogni modo sgradevole.

PASTA DIETETICA SENZA GLUTINE

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111/1992 e del D.P.R. 578/1953 sui prodotti dietetici.

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

PASTA RIPIENA

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Tortelli, tortellini, ravioli, ecc. devono avere le caratteristiche previste dalla legge e dal presente capitolato. Il prodotto fresco deve essere confezionato in atmosfera modificata. In alternativa, solo quando non è reperibile il prodotto fresco, è consentito il prodotto surgelato avente analoghe caratteristiche di quello fresco.

Non utilizzare prodotti con coloranti, additivi conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Il prodotto non deve essere precotto.

Le paste alimentari ripiene devono essere di provenienza nazionale.

GNOCCHI DI PATATE PRECONFEZIONATI

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Devono presentare le seguenti caratteristiche

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva
- devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Le confezioni devono essere intatte e pulite ed etichettate ai sensi di Legge.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Devono essere preconfezionati, le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla Legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore, ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

Devono essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto. Previo accordo tra il Comune ed il fornitore potranno essere impiegati prodotti secchi da forno tipo pane per bruschette e Taralli all'olio di oliva.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Devono essere preparati:

- con l'impiego di farina di grano tenero di tipo 0, 00 o integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali, sigillate, con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.

RISO

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Il prodotto deve essere accompagnato da certificazioni redatte da organi autorizzati. Le forniture di prodotti biologici devono essere conformi alle prescrizioni Comunitarie e nazionali vigenti. Tipo parboiled, prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi).

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Si precisa inoltre che le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione ed il prodotto deve avere umidità non superiore al 14-15%, privo di polveri minerali e privo di coloritura. Il riso non deve avere odore di muffa, nè altro odore diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, corpi estranei e impurità varie. Deve essere indenne da parassiti, non deve contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione.

LEGUMI SECCHI

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Si devono utilizzare prodotti di diverse tipologie, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Si dovranno proceduralizzare misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

In particolare si precisa che i prodotti devono essere:

- esenti da aflatossine, puliti, di pezzatura omogenea, sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, ecc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- indenni da parassiti, non devono contenere corpi estranei.
- Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE:

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO D.O.P. Chianti Classico)



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

Prodotto proveniente da produttori aderenti al consorzio D.O.P. Chianti Classico. Il prodotto deve essere conforme alla normativa comunitaria e nazionale vigente, nonché rispettoso di tutte le caratteristiche previste dal Consorzio.

Qualora l'olio extravergine d'oliva non fosse trovato corrispondente alla qualità dovuta, anche per quanto concerne il gusto, sarà rifiutato.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe. Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto ed il buono stato di conservazione.

Confezioni:

- i pani da Kg. 1 sigillati devono avere i requisiti previsti dall'art. 4 della Legge 1526/1997;
- il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto (artt. 47 e 48 del D.P.R. 327/1980) e le temperature del prodotto durante il trasporto (art. 52 del D.P.R. n. 327/1980 - allegato C).

Il prodotto deve essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del vettore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di spedizione.

GIARDINIERA SOTTACETO, OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale, immerso nel liquido di governo, deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 162/1965, deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dalla Legge vigente.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

SALE MARINO IODATO FINO E GROSSO

Deve essere in confezioni da 1 kg.: il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. E deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106.



CARNI FRESCHE

Tutte le carni utilizzate dovranno provenire da animali nati, allevati, ingrassati e macellati in Italia.

La carne non deve essere né congelata, né scongelata, frollata, di chiara reazione acida, priva di qualsiasi reazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la legge 3/2/1961 n.4, riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione. La carne deve avere regolare certificato che attesti l'avvenuta visita ed avere ben visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria.

La carne deve essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura ed in giusta quantità

Le carni fresche conferite, devono essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +7°C

Tutte le carni devono essere consegnate "preconfezionate" nel rispetto del D.L. 109/1992 o "preincartate" (sottovuoto o in atmosfera protettiva) nel rispetto del D.L. 108/1992.

Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti macchie superficiali di colorazioni anomale.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari o su un'etichetta inserita o apposta in modo inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- Stato fisico: fresco;
- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: bovino adulto;
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro";
- Modalità di conservazione;
- Nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche;
- Data di confezionamento;
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

Le carni devono essere prive di parti non edibili: aponeurosi, tendinee, fibrose, grasso superfluo;

La carne macinata deve essere preparata da uno stabilimento in possesso di numero di riconoscimento CEE come da D.P.R. n. 309/98. La carne, per le preparazioni che lo richiedono, deve essere macinata nella stessa giornata d'utilizzo e deve provenire esclusivamente solo da muscolo bovino di quarto posteriore;

Si esclude la possibilità di utilizzare preparazioni a base di carne già preconfezionata esistenti in commercio (ad esempio hamburger surgelati, cotolette surgelate, ecc.);

Devono essere rinviate all'origine, salvo diversa destinazione, proposta dal servizio veterinario dell'ASL, tutte le carni che all'atto della consegna o durante la permanenza presso e dispense



delle ditte aggiudicataria evidenziano le seguenti anomalie:

- tracce anche lievi di muffe sulle superfici;
- dei tessuti adiposi residuati dalla mondatura e loro eccessiva fragilità;
- odori e sapori anomali ed impropri sia di origine esterna che interna;

Devono inoltre essere respinte quelle confezioni sottovuoto di carne fresca nelle quali siano riscontrate:

- la perdita, anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro presenti alla consegna.
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito con sierosità rosso-bruna.

La carne deve essere tagliata a cura del fornitore ad uso o stile d'arte per i diversi modi di cottura, come richiesto dal personale delle diverse cucine, senza diritto della ditta a speciali ed ulteriori compensi; in particolare le "fettine" possono essere richieste numericamente, secondo la grammatura richiesta, perfettamente ripulite delle parti grasse e tali da rimanere morbide alla cottura.

Tutti i prodotti carenti dei requisiti prescritti, devono essere respinti alla consegna. Saranno inoltre respinti i prodotti, accettati alla consegna, qualora gli stessi palesassero, nel corso delle operazioni effettuate prima del consumo, difetti non rilevati alla consegna.

CARNE BOVINA FRESCA:

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO 5R – IGP)

Le **carni di bovino** devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti;
- essere disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C.

Le **carni di bovino adulto** devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:

- Categoria: "A" (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni), oppure "E" (carcasse di altri animali femmine);
- Conformazione: "U" (Ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o "R" (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
- Copertura di grasso: "2" (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Le **carni di vitello** non devono avere subito azione di sostanze estrogene; la carne deve essere di un rosso pallido, tenera, a grana fina, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

Si precisa che:

- dovrà appartenere ad animali in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento ed allevati esclusivamente per la mattazione, che presentino profili posteriori della coscia convessi e mai diritti o concavi;
- i tagli devono essere: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, sodo di spalla, girello;
- per la carne da brodo saranno forniti i quarti anteriori di vitellone nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costoline, muscolo;



- per la fornitura in tagli della carne, la confezione dovrà essere sottovuoto.

PRODOTTI AVICOLI

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Le caratteristiche dei principali prodotti sono:

Polli: di allevamento nazionale, allevati a terra, preparati a busto (D.P.R. 495/97), freschi, di classe "A", in ottimo stato di conservazione. La carne deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.

I polli dovranno essere di produzione nazionale ed etichettati ai sensi di Legge.

La merce dovrà essere conservata e trasportata alla temperatura prevista di refrigerazione.

Non è consentito, in modo assoluto, il processo di congelazione.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE.

Devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C.

Devono appartenere alla Classe "A" secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato.

Dovranno essere forniti:

- pollo intero completamente eviscerato, senza testa e zampe (busto di pollo - peso Kg 1,2 circa);
- petti di pollo (denominazione commerciale "filetto/fesa");

Non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato.

Fesa di tacchino fresca refrigerata:

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO DA ALLEVAMENTO BIOLOGICO)

Le carni devono essere prive di sostanze antibatteriche o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE.

Deve essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C.

Le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria.

Dovranno essere forniti:

- trancio di fesa intero (fesa di tacchino femmina);



SUINO MAGRONE FRESCO

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi del D.Lgs. 286/94.

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 327/1980, con temperature durante il trasporto tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve essere in osso o in confezioni sottovuoto.

Tagli anatomici previsti:

- lombi disossati (filone) taglio "Bologna";

- il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina) senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazione patologica;

- i grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda;

- saranno respinti all'origine i tagli che presentano sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità;

- le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE;

- i tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50% (classi "E" ed "U" della classificazione CEE);

- la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, corrispondenti ai segmenti di costole;

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0°C a 4°C (con range da -1°C a $+7^{\circ}\text{C}$).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno 20 giorni.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) tutte le informazioni previste dalla normativa vigente sulla etichettatura.

SALUMI E INSACCATI

Tutti prodotti a base di carne (salumi, insaccati, ecc.) devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del DLgs. 537/1992:

- prosciutto cotto (NON DEVE CONTENERE: lattosio, proteine del latte, glutine, addensanti e polifosfati);
- prosciutto crudo Parma DOP;
- bresaola IGP;
- mortadella IGP

PROSCIUTTO COTTO: ulteriori prescrizioni:

Il prosciutto cotto di provenienza nazionale deve presentare cottura uniforme, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) e ben refilato, con:



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

- superficie esterna asciutta e morbida, superficie di sezione rosa-opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino;
- prosciutto cotto di primissima qualità senza aggiunta di polifosfati, rivestito solo parzialmente della propria cotenna (toelettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto, nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%);
- nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si deve provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei;
- il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino di peso vivo non inferiore a Kg. 120.
- i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: acqua 75%, Proteine 22%, Grassi 3%

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

PROSCIUTTO CRUDO:

- colore al taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.
- prosciutto crudo di primissima qualità, si richiede:
- prosciutto di Parma (DOP), provvisto di dettaglio disciplinare di produzione registrato. Le caratteristiche merceologiche del prodotto dovranno essere conformi a quelle previste dai rispettivi regolamenti di esecuzione delle leggi vigenti;
- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della muscolatura;
- il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti;
- prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali;
- il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi;
- ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale s'individua l'inizio della produzione (D.M. 14/2/68);
- sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, di sott'osso, di gambo, di giarrè, di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione dei parassiti;
- si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: acqua 62%, sale 5-5,5%, proteine 28%, grassi 5-6%;
- l'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori al 30%. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

PRODOTTI ITTICI

Devono provenire da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)

Non devono provenire dalle seguenti Zone Fao:

- Oceano Pacifico n. 61
- né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifica.



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

Devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi di Legge.

I prodotti ittici surgelati si presentano all'arrivo allo stato surgelato e non devono aver subito danneggiamenti per sbalzi di temperatura. I prodotti surgelati devono essere conformi al D.Lgs 110/92.

Le confezioni sono quelle originali. Ogni confezione riporta un'etichettatura ai sensi D.Lgs. 109/92.

I mezzi utilizzati per il trasporto sono idonei per quanto previsto dal D.M. 25.09.95 n° 493 e dal DLgs 110/92.

ULTERIORI PRESCRIZIONI:

- i prodotti surgelati dovranno possedere requisiti di cui al D.L. 110/1992, conformi alla Legge 32/1968 e D.M. 15/06/1971;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- il prodotto non deve presentare glassatura superiore al 20% del peso totale lordo per i filetti di platessa e non superiore al 12% del peso totale lordo per i filetti di merluzzo. I campioni di pesce surgelato dovranno essere confezionati da un minimo di gr. 250 ad un massimo di gr. 500;
- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- per tutti i prodotti surgelati dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento. In particolare i prodotti surgelati dovranno essere contenuti in confezioni chiuse, in modo che sia garantita l'autenticità del prodotto e fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione, senza che le confezioni risultino alterate e tali da soddisfare le condizioni previste dal citato D.L. 110/1992;
- le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
 - proteggere le qualità organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
 - proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedirne la disidratazione;
 - il prodotto deve essere esente da alterazioni, sia relative al prodotto all'origine, che relative alla conservazione. Deve essere di prima scelta, selezionato, se occorre, in modo uniforme, nella pezzatura comunicata di volta in volta;
 - il pesce surgelato dovrà essere accompagnato da una bolla di consegna, dalla quale deve risultare il controllo quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati;
 - i prodotti della pesca devono avere i requisiti microbiologici riportati nella tabella ministeriale n. 81 del 21/09/78, nonché i requisiti microbiologici raccomandati da I.C.M.S.F. e proposte di Regolamento CEE;
 - devono essere prodotti e consegnati in confezioni originali chiuse, in conformità con le normative vigenti;
 - l'etichettatura riportata nella confezione originaria deve essere conforme alle normative vigenti;
 - deve essere mantenuta la catena del freddo (-18°C) anche durante il trasporto; i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
 - i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione;
 - i filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne,



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

- spine, residui di membrane o cartilagine;
- dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni;
 - per ogni prodotto va rispettata la zona di provenienza richiesta;
 - la quantità consegnata deve intendersi al netto della glassatura.

In questi prodotti non è ammessa la presenza di alcuna spina e devono essere privati dalla pelle dorsale e ventrale.

LATTE

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Proveniente da produzione conforme alla vigente normativa, con le caratteristiche previste dal D.P.R. 54/1997 (Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte)

Il latte deve essere parzialmente scremato a media conservazione UHT, oppure fresco, pastorizzato, intero ed omogeneizzato.

Il latte deve:

- rientrare nei limiti di cariche microbiche previste dal D.P.R. 54/1997, se parzialmente scremato una percentuale di grasso dall'1 all'1,8%, se intero il 3,5%;
- riportare la data di scadenza;
- essere contenuto in confezioni originali, rispondenti alla normativa vigente.

YOGURT

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Fornito in confezioni da 125 gr., può essere:

- yogurt intero;
- yogurt magro;
- yogurt alla frutta (in tal caso deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto).

Lo yogurt deve essere senza additivi alimentari e deve corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti, relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi aggiunti per lo yogurt alla frutta.

Le confezioni, in vasetti da gr. 125 cadauno, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dal D.Lgs.109/1992.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento delle temperature da 0° a 4°C. (D.P.R. n. 327, artt. 47 e 52).

FORMAGGI

Condizioni generali:

I formaggi devono essere di origine nazionale (con la sola eccezione dell'Emmenthal/Grouyere per cui è ammessa una provenienza diversa) ed essere prodotti con tecnologie adeguate partendo da materie prime di buona qualità, non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti;



- peso di ogni forma o confezione;
- numero di riconoscimento CEE;

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0°e 4°C.

Non è ammesso l'uso dei formaggi fusi.

Mozzarelle

Prodotte a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo contenuto 44% sulla sostanza secca.

Devono essere vendute in confezioni immerse in adatto liquido di governo.

Le confezioni devono portare dichiarazioni relative al peso netto.

Non devono presentare gusti anomali dovuti ad acidimento o gusto amaro o altro.

I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Devono essere prive di additivi e avere una shelf line superiore a 10 giorni dalla data di scadenza.

Deve essere dichiarata la data di confezionamento come da D.P.R. 327/1980.

Per la preparazione della pizza e/o altri piatti in cui la mozzarella compaia come ingrediente, è consentita la fornitura di mozzarella a panetto, purché ottenuta con gli stessi ingredienti e le stesse caratteristiche merceologiche previste per la mozzarella da consumare tal quale.

Formaggi freschi

Prodotti da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo contenuto 30% sulla sostanza secca.

Prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro.

Devono essere esenti da polifosfati aggiunti.

Non devono presentare sapore, odore e colore anomali.

Devono essere forniti in confezioni chiuse di materiale idoneo al trasporto di alimenti D.M. 21/03/1973.

Devono riportare la data di confezionamento e la scadenza, come da D.P.R. 327/1980 e dal D.Lgs 109/1992.

Non devono avere:

- difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, fermentazione anomala o altro;
- odore o sapori anomali.

Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- grasso minimo 32% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazione anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro;
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano.

Crescenza e/o stracchino

Prodotti da puro latte vaccino fresco ed essere privi di additivi.

Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle:



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, dovuti a fermentazione indesiderata od altre cause;
- avere una shelf line superiore a 10 giorni dalla data di scadenza;
- deve essere venduta in confezioni sigillate e idonee igienicamente.

Emmenthal e Bavarese o altri "tipo Svizzero"

Prodotto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna.

Non deve presentare odore o sapore anomalo.

Ricotta

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche.

Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale.

Deve essere fornita in recipienti chiusi puliti e idonei al trasporto di alimenti.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto:

- ricotta romana;
- ricotta piemontese;
- altro tipo.

UOVA

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

MISTO D'UOVO PASTORIZZATO DA PRODUZIONI BIOLOGICHE.

Il prodotto, realizzato con uova di provenienza nazionale, deve essere conforme a quanto prescritto dal D.Lgs. 65/1993.

Deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti.

Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni biologiche di origine nazionale e preferibilmente regionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il fornitore deve allegare all'offerta l'elenco delle aziende produttrici da cui intende rifornirsi e per ognuna di esse produrre una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto (D.Lgs. 220/1995). Qualora nel corso dell'anno si aggiungano altre aziende produttrici sarà necessario esibire la certificazione suindicata.

Deve essere garantita una sufficiente varietà d'ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

Qualora, in determinati periodi dell'anno, l'Amministrazione non ritenga sufficiente la varietà dei prodotti forniti dal fornitore, richiederà alla stessa con comunicazione scritta, la fornitura d'ortofrutta proveniente da lotta integrata. Tal fornitura dovrà essere confermata previa valutazione del marchio di qualità e della scheda aziendale di campo.



CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione italiana.

Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotu, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, ollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora,



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topiliambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perche' adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

VERDURA FRESCA

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di prima qualità provenienti da coltivazioni biologiche, di origine nazionale e preferibilmente regionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: Peso unitario minimo gr. Coltura protetta Lattughe 150-100 Lattughe e iceberg 300-200 Indivie e scarole 200-150
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo finì 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di venezia; verdi cilindrici
Zucchine	I	Frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, prive di lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere solo lievissimi difetti di forma e di colorazione. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a 200g. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm e il peso non deve essere inferiore a 50 g.	E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate. Sono da preferire quelle di colore verde chiaro.
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Pedunculati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max finì 8,5 mm Cultivar richieste:



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: Borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e una massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento epicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura.	

VERDURE SURGELATE

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

FRUTTA

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Prodotti provenienti da agricoltura biologica di origine nazionale e preferibilmente regionale conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

La frutta deve essere matura e non coltivata in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, per evitare eccessivi accumuli di nitrati.

Deve essere garantita ogni settimana la fornitura di almeno quattro tipologie diverse di frutto. La banana deve essere garantita almeno una volta la settimana.

- I prodotti hanno le seguenti caratteristiche organolettiche:
- essere di maturazione naturale, fresca, pulita e selezionata;
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo (tenuto conto del rifornimento settimanale);
- essere omogenei ed uniformi i frutti devono essere turgidi, senza segni di rammollimento.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

	CAT	TIPO	CALIBRO	TOLLERANZE QUALITA'
Mele	I	Golden delicious Red delicious Starking delicious Starkrimson Stayman red Jonagold Rosa di caldar	75-80 75-80 75-80	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 11-13%
Pere	I	Butirra William Abate fetel Kaiser Conference Passacrassiana Decana comizio	70-75 70-75 65-70 70-75	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 10-13%
Pesche	I	Springtime Cardinal Dixired Redhaven	70-75 70-75 70-75 70-75	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. R.S.R. 12-13%



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

	CAT	TIPO	CALIBRO	TOLLERANZE QUALITA'
Albicocche	I	Precoce d'imola Reale d'imola Tonda castiglione boccuccia		Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.
Susine	I	Shiro- goccia oro Morettini Ozark premier Santa Rosa satsuma		Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. R.S.R. 15%
Ciliegie	I			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4%
Agrumi Arance	I	Moro Tarocco Sanguinella Washington Ovale		Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice
Mandarini	I	Paternò Campania		Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice. Il contenuto minimo di succo si misura in percentuale al peso del frutto. Arance 30-35%, limoni verdelli 20%, limoni 28%, mandarini 33%, clementine 40%
Uva da tavola	I	Italia Regina Americana Olivella		Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II categoria.
Fragole	I			Il 10% non rispondenti al numero o peso della categoria, ma conformi a quelle della categoria e il 2% massimo di frutti guasti.

Banane	Frutti di forma tipica, buccia gialla intera, frutto senza ammaccature. Polpa soda e pastosa senza annerimenti, né attacchi da crittogame o parassiti animali. Sapore gradevole e gusto non allappante (segno di immaturità). Il peso medio è compreso tra i 145-175 gr. E il calibro tra 40-50 mm.
--------	---



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

	Si richiede il prodotto proveniente dal circuito del commercio equo e solidale, che abbia le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.1998 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 – COM 1999/619
Kiwi	Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus. Pezzatura non inferiore ai 60 gr. (45 mm. di diametro).
Kaki	Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus.
Anguria	Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus.
Melone	Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus.

SUCCHI DI FRUTTA

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. 489/1982 e successive modificazioni.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherati" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

POMODORI PELATI

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO ANCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 428/1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dalla Legge.



Comune di
RIGNANO SULL'ARNO

SITO WEB: www.comune.rignano-sullarno.fi.it
PEC: comune.rignano@postacert.toscana.it

PASSATA DI POMODORO

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente;
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/1980 e dal D.Lgs. 109/1992.

ACQUA

L'acqua minerale dovrà essere oligominerale naturale e fornita in bottiglie realizzate con materiale biodegradabile da 1,5 litri, nonché corrispondere alla normativa vigente relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni redatte da organi autorizzati.

Le forniture di prodotti biologici dovranno essere conformi alle prescrizioni dei Regolamenti CEE e delle leggi Nazionali ad ogni tempo vigenti.

PRODOTTI

- a denominazione di origine protetta (D.O.P.)
- a indicazione geografica protetta (I.G.P.)
- ad attestazione di specificità (A.S.)

dovranno essere conformi alle prescrizioni dei Regolamenti CEE e delle leggi Nazionali ad ogni tempo vigenti.